



CASEIFICIO ANDRIESE BONTÀ GENUINA S.r.l.
Via Andria 131 – S.S. 170
76121 Barletta (BT)
IT 16 053 CE

Ed.: 06 Rev. 01 del 16/01/2024

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	CIAMBELLA BIANCA (200g-2Kg-5Kg) Formaggio a pasta filata
INGREDIENTI	LATTE crudo , sale, caglio correttore di acidità: acido citrico Origine del latte: Italia
LIMITAZIONI DI UTILIZZO	Contiene allergeni (Latte e Lattosio). Non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Formaggio dal colore bianco candido se fresca, tendente al giallo paglierino, più o meno intenso a seconda del grado di asciugatura Consistenza: compatta, omogenea e più o meno intensamente aggregata in base al tempo di asciugatura
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO (valori medi per 100g)	Kcal 225 – KJoule 937 - Grassi 15.8g (di cui acidi grassi saturi 11.2g) - Carboidrati 0.9g (di cui zuccheri 0.9g) - Proteine 19.8g – Sale 0.92g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.
CARATTERISTICHE CHIMICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 915/2023 e successive modifiche
SHELF LIFE	20 gg a confezione integra
USO PREVISTO	vendita alla grande distribuzione e GDO
MODALITA' CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura di max + 4 °C

	Grammatura	Pezzi per collo	Colli per strato	Strati per pallet	Colli per pallet
Da vendersi a peso	200g circa	*M 10 pz	9	8	72
Da vendersi a peso	2Kg circa	*M 1-2pz	9	8	72
		*G 3 pz	4	8	32
Da vendersi a peso	5 Kg circa	*M 1pz	9	8	72
		*G 2 pz	4	8	32
Da vendersi a peso Sottovuoto	2Kg circa	*M 1-2pz	9	8	72
		*G 3 pz	4	8	32

Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti come previsto dalle normative vigenti sui MOCA – (Reg. Ce 1935/2004 – Reg.UE10/2011)

*P=polistirolo piccolo mm 340x150x104; *M= polistirolo medio mm 346x234x150; *G=polistirolo grande mm 550x380x160

BIC=polistirolo bicomparto 240x295x95